

# 2023年职工食堂工作计划目标完成情况

## 职工食堂承包合同(精选7篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们又将迎来新的喜悦、新的收获，让我们一起来学习写计划吧。相信许多人会觉得计划很难写？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

### 职工食堂工作计划目标完成情况篇一

乙方：〈以下简称为“乙方”〉

为保障职工就餐干净卫生，提高饭菜质量，增加饭菜种类，更好的为职工服务。甲方将食堂推向市场承包给个体经营，本着平等互利的原则，为明确双方的权利和义务，甲、乙双方经过友好协商，特订立本合同。

#### 一、承包方式

1、甲方将职工食堂承包给乙方经营，乙方负责供应甲方职工用餐（早、午、晚、夜宵），乙方在确保上述就餐正常供应后，可根据职工需要兼营小炒，承接接待餐业务，烟、饮料、方便食品等零售。

2、甲方提供厨房、餐厅、全套厨房设备（清单附后），进场前双方将食堂所有物品进行清点登记造册，在交接清单上确认签字后给乙方使用，承包期满后乙方应按交接清单上核定的物品交还甲方。

3、一次性交保证金\_\_\_\_\_元，大写：\_\_\_\_\_。

4、凡在承包期间损坏或需要维修的一律由承包经营者负责。且要急时维修不得拖延。

5、煤、电、水、宿舍为甲方无偿提供，乙方每月须交\_\_\_\_\_元诚信金到财务部，财务部设立专门账本管。承包经营者按合同要求做到，合同期满全数退还。甲方每月进行伙食测评，凡不能达到\_\_\_\_\_ %满意度, 则扣除当月诚信金。

## 二、经营模式

乙方承包的职工食堂，在甲方监督和管理下实行自主经营、自负盈亏，以服务公司为宗旨，通过努力增加花色品种，提高饭菜质量，物美价廉，薄利多销，改善服务态度，吸引职工就餐等优质服务来增加营业额，达到提高收入的目的。

## 三、承包期限

自 \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日起至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日止，承包期为\_\_\_\_\_年。合同期满后，由双方协商续约事宜。

## 四、甲方的权利和义务

1、甲方建立健全职工食堂卫生和环境管理制度，食品采购索证和验收卫生制度，食品加工烹调制管理作管理制度，食堂餐具清洁消毒保洁制度，食堂仓库卫生、除虫灭害卫生管理制度等，并监督和检查乙方对制度的执行情况，对乙方违反制度的行为，甲方有权从乙方交纳的保证金扣除相应费用。

2、甲方向乙方免费提供水、电、燃料和厨工住宿（本地除外）。

3、甲方对乙方执行职工食堂的相关规章制度、饭菜卫生和质量、服务水平、卫生环境状况进行检查监督后，对存在的问题有权要求乙方及时整改完善；乙方对甲方提出的问题，要按照甲方限定的时间及要求进行整改，否则，甲方有权从乙方交纳的保证金扣除相应费用；乙方的经营必须满足职工的用餐需要。

4、甲方对乙方每月补助费用\_\_\_\_\_元。

5、承包期内必需添置或更换的厨房设备，由乙方自行解决，甲方不承担任何费用。

6、对乙方有违反本合同约定、及其他影响职工就餐等行为，甲方有权视其情节轻重，从乙方交纳的保证金中扣除相应的费用。

## 五、乙方的权利和义务

1、厨房人员要足额配置，以保证食堂正常经营；乙方属自主经营，所有经营安全由乙方负全责；如乙方对外出售饭菜、经营烟酒、副食品类商品，需自行办理行政主管部门各类手续、证照，如因乙方证照不齐导致主管部门罚款、行政处罚等由乙方负全责，与甲方无关。

2、乙方负责职工食堂的经营管理，严格执行国家和地方环境与食品卫生的标准及相关规定，严格遵守和执行甲方就职工食堂制定的各项规章制度（附后）。

3、必须接受卫生管理部门和甲方的监督检查，服从管理，接受职工的监督，树立为职工服务的思想，服务热情，礼貌待人。

4、乙方自行采购、加工，乙方采购的食用油、调料等常用物料必须是国家名优产品，严禁使用贴牌、假冒、小作坊生产的物料；乙方制定的食谱和饭菜价格，必须经过甲方审核方可执行；乙方保证做到饭菜品种丰富，质量高、卫生干净，价格合理，让大多数职工满意。除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应职工膳食，休息、节假日遇员工加班，由甲方提前通知乙方，乙方积极配合做好饭菜供应。

5、食堂所有员工由乙方自行招聘，食堂员工的工资和福利及

人身安全均由乙方负全责，与甲方无关。

6、乙方所有员工上岗前必须通过当地劳动部门指定医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不准在食堂工作。

7、做好食堂的饮食卫生和环境卫生，严禁供应假冒伪劣、过期、腐烂、变质的食品，不得发生食物中毒现象。食堂员工要衣着干净整洁，一律穿工作服，戴口罩，厨师帽、操作间内严禁吸烟。

8、对甲方食堂现有的设备设施、炊事工具等应合理使用、妥善保管，承包期满后如数交回，若损坏或者丢失按价赔偿。

9、乙方要节约煤、水、电、燃气的使用，杜绝长明灯。要做好防火、防盗、防燃气泄漏、安全用电等安全工作，确保职工就餐和自身的安全，如出现食物中毒和各种安全事故，责任和经济赔偿均由乙方自行承担。

10、乙方在承包期内与外界发生的一切债权债务等纠纷均与甲方无关，在承包期内不得将食堂转租给第三方经营，否则按违约处理。

## 六、伙食标准

1、汉族食堂和清真食堂的早餐、主食、小炒等品种、标准、价格，经双方协商按下表执行（附后）。

2、新增饭菜品种价格，必须经甲方审核同意后才能执行，乙方不得随意提价或降低饭菜质量，负责按违约处理。

## 八、违约责任

1、甲乙双方要严格遵守按合同约定的各类事项，若一方违约，

违约方必须承担违约责任并向对方承担因违约而造成的经济损失。

2、因乙方违反国家和地方食品卫生管理法规以及公司有关职工食堂的卫生管理制度，提供不洁的食物造成甲方食物中毒的，全部由乙方负责赔偿并承担相应的法律责任。

3、如乙方经营不善，造成饭菜的质量差、卫生差等，经甲方监督整改无效的，甲方有权单方面终止合同，由乙方承担违约责任。

4、承包期内以月度计算，经统计连续两个月以上职工满意度低于70%，甲方有权终止合同，由乙方承担违约责任。

5、若一方有意提起终止合同，必须提前一个月通知对方，否则需赔偿对方最后一个月餐费的20%。

6、甲乙双方违反本合同或单方面无正当理由终止本合同者，应向对方赔偿相应损失。

七、本合同一式两份，甲乙双方各执一份，双方签字后生效。未尽事宜，双方协商解决，补充协议与本合同具有同等效力。

甲方(公章)：\_\_\_\_\_乙方(公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_法定代表人(签字)：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

## 职工食堂工作计划目标完成情况篇二

职工食堂

部门名称：

职工食堂

上级部门：

总务部

下属岗位：

炊事员

部门本职：

制作员工膳食，为员工就餐提供服务，及时保证供应。

主要职能：

（1）制订食堂就餐管理规定、食品卫生条例、炊事员工作规定等实施细则经批准后

组织实施。

（2）制作员工膳食，在公司规定的范围内调剂膳食的花色品种，及时保证供应。

（3）采购和储备制作膳食需要的蔬菜、粮食等原辅材料。

（4）做好成本核算，杜绝浪费。

（5）贯彻食品卫生法和公司有关规章制度，做好环境、食品卫生的清洁保持工作。

（6）提高膳食制作水平和就餐服务水平。

(7) 各种炊事机械、器具的正确使用和维护保养工作。

管辖范围：

(1) 职工食堂所属员工。

(2) 职工食堂工作场所、职工食堂所属的器具、设备设施。

## 职工食堂工作计划目标完成情况篇三

源课件 w ww.5 y

k 3

### 职工食堂管理制度

为了加强公司食堂的管理，使公司食堂更方便职工，为职工提供优质、卫生的工作餐。确保食堂经济、安全、卫生，不断提高饭菜质量，给就餐人员营造一个干净、舒适、有序的就餐环境，特制定本规定。本制度适用于祥丰公司及下属子公司。食堂工作及就餐的人员均需遵守本制度。

一、就餐时间规定：

早 餐：07:50-8:2

二、伙食标准：

1□rmb 13.5元/天/人，其中早餐1.5元/人、中餐和晚餐 5元/人、夜宵2元/人。

2、中、晚餐提供 2 荤 1 素一汤。早餐供应的品种有包子、馒头、油条、面包、豆浆、米粉、面条、小菜等交换供应。

### 三、就餐方式：

佩戴工作证排队打卡就餐

### 四、就餐地点：

- 1、普通职员统一在一食堂用餐
- 2、办公室职员统一在二食堂用餐

### 五、饭卡管理

- 1、饭卡统一由行政人事部制作和发放。
- 2、饭卡必须是由行政人事部人员填写后加盖“行政人事部专用章”方能使用。
- 3、公司全体职员在每个月月底最后一天下午18:30前将当月饭卡交行政人事部并领取次月饭卡。
- 4、开餐时职工必须出示工作证和饭卡，并将饭卡交行政人事部值班人员登记，登记后方能领取食物就餐；如就餐职工未出示证件或证件不齐，行政人事部可拒绝该职工就餐。
- 5、任何职员饭卡不得转借他人使用。
- 6、饭卡遗失需及时到行政人事部补办饭卡，行政人事部一律按20元/张收取补卡费用（按成本价附加处罚金方式收取）。
- 7、无论是否用餐，公司均不补款或退款。

### 六、就餐流程

- 1、到就餐时间公司职员按先来后到的顺序在食堂门口单列排队。



- 2、佩戴工作证并将饭卡放置手中，以备行政人事部人员打卡。
- 3、将饭卡交行政人事部值班人员登记。
- 4、登记后返还饭卡，进入相对应的食堂用餐。

## 七、食堂管理制度

- 1、公司任何职员不得提前就餐，违者处以50元/次罚款。
- 2、公司任何职员必须严格按照就餐流程用餐，违者处以50元/次罚款。
- 3、不自觉排队或扰乱就餐秩序者，处以50元/次罚款。
- 4、服从行政人事部安排，按序就餐，注意维持餐厅秩序，违者处以50元/次罚款。
- 5、保持就餐安静，不得大声喧哗，不得在食堂追赶吵闹，违者处以20元/次罚款。
- 6、未经许可，不得在员工食堂喝酒，违者处以50元/次罚款。
- 7、就餐人员应自觉维护公共卫生，保持餐厅干净整洁；不乱吐骨屑，不乱扔垃圾，违者处以20元/次罚款。
- 8、用餐应在三十分钟内完成，就餐完毕应及时离开餐厅以便食堂工作人员及时清理。
- 9、自觉爱护餐厅财产，严禁损坏餐厅设施，违者除照价赔偿外还将受到相应的行政处罚。
- 10、汤、米饭等食品由员工自行取食，按量盛取、注意节约，不得随意浪费粮食，违者处以20元/次罚款。

11、餐后请将残渣剩菜分类倒入泔水桶内并将餐具清洗干净后分类放入消毒柜，违者处以20元/次罚款。

12、食物制作间闲人不得进入，违者处以20元/次罚款。

13、餐厅座位上，严禁站人，违者处以20元/次罚款。

如有违反以上规定者，行政人事部有权给予相应罚款处理，所罚款项将从当月职工工资中扣除。情节严重者，屡教不改者，将给予行政处分或除名。

文章来

源课件 w ww.5 y

k 3

## 职工食堂工作计划目标完成情况篇四

20xx年是收获的一年，也是大发展的一年。在汪总的教育、支持、鼓励下。在与食堂的工作配合下，使我学到了许多的东西，使我开阔了思路，加强了与各部门的工作交流，经过我与大家的共同努力下，使我圆满的完成了领导交给我的任务。下面对今年的工作总结如下。

一切为顾客为焦点，不论遇到多么刁蛮的顾客，我们都要以服务好顾客的最终目的。细节决定成败，做好每一个工作细节，食堂的管理系统，服务系统才会顺畅的运转。让顾客享受一种高品质的、独特的用餐体验、让员工在健康和谐的企业氛围中工作。

餐饮服务时间长，争取利用时间组织培训学习。让员工懂得餐饮工作的重要性，更要使员工有敢于奉献争做先进的敬业精神。坚持“良心品质、质量第一”的经营理念，抓好落实

工作，使员工懂得食堂的标准，是每一位员工的工作尺子为提高员工的标准意识，我制定的岗位培训计划，组织员工进行了统一的操作标。围绕食堂发展要求，健全食堂管理程序与制度，明确发展使命。

在此情形下，我们深感责任重大，食堂领导能以高度的责任感和饱满的工作热情带领全体员工在竞争中求发展，发扬团结、高效、务实、奉献的企业精神。通过节能降耗维持食堂运转，取得了良好的效果。稳定了员工队伍，取得了较好的经济效益和社会效益。

新的一年，新世纪面临新的挑战，同时也蕴藏新的机遇，只要我们扎扎实实的做好本职工作，千方百计提高服务质量，不断提过全体员工服务水平，就一定能够高质量的全面完成各项工作任务，做出我们应有的贡献。

## 职工食堂工作计划目标完成情况篇五

1.1为了规范食堂职工卫生管理，根据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》，结合公司职工食堂实际，制定本管理规定。

1.2本规定所称的卫生管理，指职工食堂在食品采购、运输和贮存、食品加工、餐饮具的卫生、食堂服务的食品卫生管理。

### 2职责

食堂经理对食堂卫生负直接责任。

### 3内容与要求

#### 3.1食品的采购和贮存卫生

3.1.1采购的食品原料必须符合食品卫生标准。禁止采购有毒

有害、腐烂变质的食品；禁止采购无合格证明的肉类食品和超过保质期及无卫生许可证的生产经营者供应的食品。

3.1.2采购车辆应当保持清洁，运输冷冻食品应当有必要的保温设备。

3.1.3库房应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、处理变质或超过期食品。

3.2食品加工场所的卫生要求：

3.2.1墙壁有防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙和地面；配备有足够的照明、通风、排烟装置、有效的防蝇、防尘、防鼠设施和符合卫生要求的存放废弃物设施。

3.2.2地面每天洗拖干净，见本色、无积水污垢。墙壁、门窗干净、无蛛网、无积灰污垢，玻璃明亮。

3.2.3炊事机械放置有序，机械内外无积渣杂物、无污垢积尘，器皿要加盖加罩，机械定期保养维修，干净完好。

3.2.4炊具如锅、盆、刀、勺、料筒、案板等要存放整齐。每日清洗一次，达到无脏物、无油垢、铁器无锈，木器见本色。

3.2.5水池、灶台、桌台，每日清洗三次，达到干净整洁，物见本色。

3.3食品加工人员的卫生要求：

3.3.1工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前都应当用流动清水洗手；

3.3.2不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生行为；

3.3.3服务人员应当穿着整洁的工作服，厨房操作人员应当穿戴整洁的工作衣帽，头发应梳理整齐并置于帽内，戴口罩。

3.3.4工作时着装要穿戴整洁，不得留长发、长指甲；不得用双手接触或沾染所盛装食物的容器内部及食物成品，使用专用夹子、勺子等用具进行采用。

3.3.5食堂工作人员在上班前和入厕后，要彻底清洁双手，保持双手卫生。

### 3.4加工过程卫生要求

3.4.1认真检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

3.4.2各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗、禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

3.4.3用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布心脏其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

3.4.4需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。

3.4.5在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应当在放凉后再冷藏。

3.4.6凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

3.4.7食品添加剂应当按照国家卫生标准和有关规定使用。

### 3.5 餐饮具的卫生要求

3.5.1 餐饮具使用前必须在专用水池洗净、消毒，符合国家卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。

3.5.2 消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。

3.5.3 餐具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

### 3.6 食堂服务的卫生要求

3.6.1 食堂应当保持整洁，保持食堂内外整洁卫生。每周五进行一次彻底清扫，做到经常性的灭蚊灭蝇工作。

3.6.2 发现所提供的食品可疑变质时，服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知备餐人员。备餐人员应当立即作出相应处理，确保就餐的安全卫生。

3.6.3 供应直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。

3.6.4 供就餐人员自取的调味料，应当符合相应的食品卫生标准和要求。

3.6.5 炊事人员在售饭前必须先洗手，严禁抽烟，严禁用手直接接触熟食品，出售食品应用盛具或夹具。

### 3.7 卫生检查规定

3.7.1 卫生管理人员每天对食堂及食堂的大厅、厨房、用具、设施设备进行抽查，并对存在的问题作好记录，及时向食堂负责人提出改进意见。

3.7.2 总务管理处抽调相关管理人员每周对食堂卫生状况进行

检查，所有检查资料须在食堂经理签字确认后交总务管理处存档。

3.7.3食堂卫生状况经多次通报仍未落实和完善的，卫生管理人员有权对相关负责人进行批评和相应处罚。

#### 4检查与考核

本规定由职工食堂经理对执行情况进行检查并定期考核。

#### 5. 附则

5.1本规定由总务管理处起草，解释权归总务管理处。

5.2本规定从发布之日起开始生效。

### 职工食堂工作计划目标完成情况篇六

大连理工大学大大小小的食堂有十来个，可真正被同学喜爱的却几乎没有，很多同学由于不喜欢去食堂吃饭而经常吃零食导致得了胃病，对同学们的健康造成了很大影响。鉴于此，我对食堂存在的一些做了一个浅浅的研究。

在大连理工大学食堂方面，我觉得存在如下问题。

1、食堂承包进入门槛过高，承包商过少，形成寡头垄断。

众所周知，要想进入高校承包食堂，其难度非同小可，没有背后铁一样的关系，这条路是无法走通的。而正是因为需要这样的背景，使得能够进入的承包商数量少之又少。承包商少，自然竞争就少，竞争少了，垄断也就形成了，垄断一形成，消费者的呼声也就可以当作没听见了。所以，我们有时会发现有些菜的价格高得离谱，有些名称中有猪肉字样的才菜中猪肉实在难以寻觅。

## 2、食堂内部缺乏竞争，菜种单一。

食堂能将同学们的要求置于一旁，是因为大工就这么几个食堂，我服务质量再怎么不好你不还得过来吃？正是由于有这样的想法，你会发现，不少食堂一年到头都是那几个菜，而且味道还越来越来差，吃着这样的饭菜，想要不得病其实也很难。垄断的存在让食堂经营者忘了去改善，而同学们更是叫苦不迭。

## 3、就餐时食堂过于拥挤、混乱，极大影响了同学们的就餐心情。

## 4、缺乏健全的考核机制，追求利润最大化似乎成为西山所有食堂的唯一目标。

学校对各食堂的饭菜质量、服务质量、卫生状况缺乏一个明确的、有效的、规范的标准，从未对食堂进行严格的考核，使各食堂缺乏约束。在具有越来越大自主权的同时，以牺牲饭菜质量与服务质量来谋取更多利润的现象也就出现了。

在校大部分学生的大部分用餐都是在食堂进行的，这样一个与我们息息相关的场所出现了这样的问题，能叫我们不想办法去改善吗？我主要从四个方面来提出改善建议。

## 1、食堂承包采用公开竞标制，让更多的人能够参与，从而引发竞争，提升服务。

正是由于承包商的稀少，使得承包过程中缺乏市场机制，不能在合理价格的情况下推出最好的服务，承包商也显得有些仗势欺人。只有敞开承包的大门，才能使资源配置变得更合理，也才能提升服务质量。

## 2、由校权益部定期向同学收集并反映食堂的意见，逐渐形成口碑决定口味，人气决定服务的隐性竞争机制。



权益部可将调查结果公布在校园网上，让同学们知道到底哪些食堂饭菜和服务质量不行，自然而然的，同学们就会减少去这些食堂的次数，这些食堂也会改善自身质量，这也是充分发挥群众的力量。

3、窗口实行封闭式流水自助选菜，各取所爱，再到出口指定收营台刷卡。

所谓封闭式流水自助选菜，就是将菜一小盘一小盘打好，同学喜欢的菜可以不用等就能拿，这样就能避免出现窗口拥挤的现象，而这一购菜区域又必须与就餐区分离开。我想这样的流水线选菜，应该会让同学更快地买到自己喜欢的菜。

4、由学校官方组织人员对校各食堂进行考察或抽查，再结合权益部调查结果，对存在问题的食堂进行整顿。

这样的检查更具权威性，也更能让食堂承担起提供优质饭菜与服务质量的职责。在具有明确的处置规定后，自然会对食堂的饭菜及服务质量的形成一种有效的监督。

只有人人为学校献计献策，学校才能取得更好的发展，也只有来自于“底层群众”的呼声才是最真实的写照，希望大家能充分发挥自己的主观能动性，行动起来去改善自己的周围。

## 职工食堂工作计划目标完成情况篇七

第一条 为加强管理，确保餐饮卫生安全，提高餐饮服务保障水平和保障质量。

第二条 职工食堂应确个人卫生：

（一）从业人员必须每年接受健康检查和卫生知识培训，持有效期内合格证上岗；

（三）工作时间保持安静，禁止大声喧哗。做到说话轻、走路轻、操作轻；

（四）在餐厅、操作间、仓库、出售间禁止抽烟，禁止随地吐痰。

### 第三条 职工食堂应确保饮食卫生：

（五）剩饭、剩菜要及时处理或妥善保管，确实可以再次加工利用的，必须要回锅烧透；

（六）库存食品要离地垫高，分类分架，做到先进先出，勤进快销。

### 第四条 职工食堂应确保环境卫生：

（五）禁止在餐厅后堂和其他公共场所洗涤、晾晒个人衣物。